



La Prima di WineNews.it



n. 1613 - ore 17:00 - Mercoledì 22 Aprile 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Qui, seduti, si è scritta la storia

Dal Ristorante Zeffirino di Genova, dove Frank Sinatra s'innamorò del pesto, al ristorante Al Grasso de Ua con il tavolino e la saletta frequentati da Hugo Pratt a Venezia, dall'Osteria di Sant'Andrea in Percussina a San Casciano Val di Pesa dove sedeva Niccolò Machiavelli a Giuseppe Verdi che si presentava sempre al bancone della Confeetteria Romanengo a Genova (foto): sono solo alcune delle storie affascinanti dei "Locali storici d'Italia", segnalate nella Guida 2015 dell'Associazione che riunisce ristoranti, caffè letterari e alberghi, frequentati dai più illustri personaggi della storia, da Churchill a Hemingway, da Hitchcock a Sandro Pertini, e che grazie a loro sono diventati immortali.



SMS Sicurezza alimentare

"L'Italia vanta un'industria alimentare al top per severità e numero dei controlli di processo e di prodotto. Le importanti risorse investite costantemente dall'industria in innovazione, ricerca e nuove tecnologie hanno permesso negli anni di ottenere prodotti alimentari sempre più buoni, sicuri, garantiti e con un ridotto impatto ambientale". Così Luigi Scordamaglia, presidente Federalimentare, nel convegno "La Sanità in Italia, falsi miti e vere eccellenze", promosso dal Ministero della Salute, sottolineando che oltre 2,6 miliardi di euro sono impegnati ogni anno solo per garantire la sicurezza alimentare e gli standard di qualità dei prodotti. Senza contare, ricorda Scordamaglia, che in "5 anni l'industria italiana ha migliorato il profilo nutrizionale di oltre 4.000 prodotti". E anche questo vuol dire "qualità".

Cronaca

Tesco "in rosso" record

È un tracollo quello del gigante britannico della gdo Tesco, che formalizza la chiusura del 2014 con perdite lorde per 6,38 miliardi di sterline (8,85 miliardi di euro), su base annua, dopo profitti per 2,26 miliardi di sterline nel precedente anno fiscale. È il rosso più profondo in 97 anni di storia, e si candida ad essere anche la perdita più ampia mai registrata da un'azienda britannica, scuotendo la City londinese. Sullo sfondo il recente scandalo contabile del Gruppo e la guerra dei prezzi con catene concorrenti.



Primo Piano

L'Italia del vino e la concorrenza della Spagna

Grande varietà di vitigni autoctoni e territori, consumi interni in calo, esportazioni in crescita e prezzi competitivi sui mercati: ingredienti comuni, seppur mescolati in misura diversa, a Italia e Spagna, che fanno della penisola Iberica, a detta di molti, il competitor n. 1 del Belpaese enoico nel mondo. In quantità, inoltre, secondo i dati di "Vinetur", è proprio la Spagna il Paese che ha esportato di più, 22,6 milioni di ettolitri di vino, contro i 20,4 milioni italiani, anche se con quotazioni decisamente peggiori: 1,1 euro al litro contro 2,5. Sul mercato più importante a livello globale, gli Stati Uniti, poi, l'Italia sembra non temere confronti: nel 2014 (dati Italian Wine & Food Institute), le nostre esportazioni hanno fruttato 1,3 miliardi di euro (per 2,4 milioni di ettolitri), contro i 201 milioni (per 394.910 ettolitri) degli spagnoli. Che, però, non vanno sottovalutati. Sia perché la Spagna, così come l'Italia, sta dirottando molte delle risorse dell'Ocm vino per la promozione dei Paesi Terzi proprio in Usa. Sia perché la critica stelle strisce ed il pubblico accordano sempre più consenso al vino spagnolo. Soprattutto se si guarda a "Wine Spectator", una delle riviste enoiche più influenti negli States e ai suoi lettori. Perché se il team di critici del magazine, nel 2013, ha piazzato al n. 1 della sua "Top 100" proprio un vino spagnolo, l'Imperial Gran Reserva Rioja 2004 di Compagnia Vinicola del Norte de España (la cui quotazione, secondo "Wine-Searcher", è passata da 42 a 129 dollari a bottiglia), oggi sono gli appassionati a mettere la Spagna al vertice, e in un "parametro" che è uno dei punti di forza, forse il più importante, proprio del vino italiano, ovvero il rapporto qualità/prezzo. "Wine Spectator" ha chiesto ai suoi lettori on line, quale sia secondo loro il Paese europeo che produce i vini migliori in questa ottica, ed il parere degli oltre 800 che hanno risposto è chiarissimo: la Spagna primeggia con il 41% delle preferenze, seguita a distanza dall'Italia con il 19%, a sua volta tallonata dal Portogallo, con il 18%. Vengono poi Francia, con l'11% delle risposte, e Germania (4%). Niente per cui strapparsi i capelli, ovviamente. Ma comunque l'ultimo di una serie di piccoli segnali di cui tenere conto.

Focus

Il vino di melagrana della "Terra Promessa"

Viaggiare per le strade di Israele non è come immergersi nella Napa Valley, o tra le colline di Barolo. I filari di vite, qui, tra la Galilea e la Giudea, dove si trova WineNews, non sono che una piccola parte delle tante coltivazioni in cui ci si imbatte, dalle mele alle ciliegie, passando per le melagrane. Che, come il vino, ha una sua rilevanza nella storia e nella simbologia ebraica: è infatti simbolo di onestà e correttezza, perché il suo frutto conterrebbe 613 semi, proprio come le prescrizioni della Torah (365 divieti e 248 obblighi). E torna nella Bibbia, tra i sette frutti elencati come prodotti della "Terra Promessa". Ma c'è solo un posto, però, in Israele e nel mondo, in cui dalle melagrane si produce vino: Rimón Winery, a Kerem Ben-Zimra, in Alta Galilea, dove è stata selezionata una varietà capace di dare melagrane enormi, da oltre due chilogrammi l'una, senza perdere la propria peculiarità, un contenuto zuccherino identico a quello dell'uva da vino, e quindi capace di fermentare e sviluppare una quantità di alcol praticamente uguale. E i vini di melagrana, fermentati in acciaio ed affinati in botte piccola, oggi sono un vero e proprio cult, con appassionati persino in Giappone e Stati Uniti ...

